

Для разработки ХАССП необходимы следующие документы:

1. Реквизиты предприятия: наименование предприятия, ФИО руководителя, адрес.
2. Тех. паспорт.
3. Перечень технологического и холодильного оборудования для приготовления продукции.
4. Используемые дезинфицирующие средства.
5. План цеха (пищеблока) и расстановка оборудования.
6. Технологические инструкции, ГОСТ, ТУ, (меню-раскладка).
7. Штатное расписание.
8. Перечень изготавливаемой продукции.
9. Перечень сырья.
10. Упаковочные материалы ГОСТ.
11. Описание систем: вентиляции, горячего и холодного водоснабжения, отопления, канализации.
12. Отходы производства.
13. Программа производственного контроля (при наличии).